



今までの  
レシピ集はこちら



## 味がしっかり染みた 大根の味噌汁



水餃子の専門店「江南水餃店」の隠れた名物「大根の味噌汁」。

おでんの大根のように分厚い大根がごろっと入ってインパクト抜群。



教えてくれた先生

「江南水餃店」  
高橋葵さん

### 江南水餃店

福島市大森字石田3

TEL: 024-573-7003

営業時間 / 11時～15時(14時50分LO)

18時～20時(19時50分LO)

定休日 / 水曜日(木曜日も休業の場合あり)

### 作り方

- ① 大根をかつらむきして、5cmぐらいの厚さの輪切りにする。
- ② 鍋に大根と昆布を入れ、大根がかぶるぐらいの水を入れて、2時間ほど弱火で煮る。
- ③ 水600cc、だししょうゆ80ccを入れた鍋に②を入れて、2～3時間ほど弱火で煮る。
- ④ 鍋に水400ccを入れて火にかけ、だしの素4gを加える。火を弱め、みそ30gを溶かし入れる。③を入れて一煮立ちさせたら出来上がり。盛り付けたら、お好みで小口切りにしたネギを添える。

※大根は下部にいくほど辛いので、1本で使う場合は中ほどより上を使用。半分で買う場合は上部のほうがおすすめです。③の段階で食べてもおいしいですよ。

### 材料(4人分)

大根 …………… 半分  
水

昆布 …………… 10cm

だししょうゆ …… 80cc

だしの素 …………… 4g

みそ …………… 30g

ゆっくり  
時間をかけて  
美味しくな～れ!



ピッチちゃん